


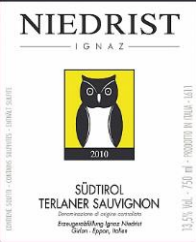
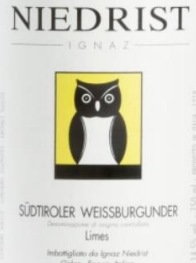

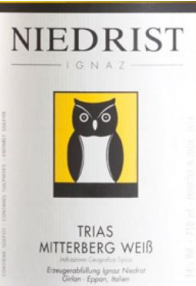


Ignaz Niedrist

イニャツ・ニードリスト



トレンチーノ県、アッピアーノ山周辺の標高450~600mの斜面で、徹底した低収穫を断行するワイナリー。自社瓶詰めは1989年に開始。のべ6haの自社畑に、ヴァイスブルグンダー（ピノ・ピアンコ）、ソーヴィニオン、シャルドネ、ラグレインなどを栽培する。収量は、白品種で45~50hl/ha、樹齢40年以上の古木を含むラグレインのみ60hl/ha。当主イニャツは温かな人柄の中に、ワインにかける厳しさを感じさせる「アルト・アディジェの最重要品種の一つ」と情熱を注ぐヴァイスブルグンダーは、メンドラ山塊の粘土石灰質砂礫土壌で6000~7000本/haの密植度。上級キュヴェのベルガーは、樹齢20年以上の区画のみ使用。リンゴの繊細なヒントを重視するため、発酵熟成ともステンレスタンクのみで、MLFなし。ミネラル感、凝縮感も卓越している。アルコール度数は通常14~14.5%。より偉大なピノ・ピアンコを目指し長年、優良な古木から挿し木を取って株栽培を続ける。

	<p align="center">○Südtiroler - Weissburgunder "BERG" ズュートチロラー ヴァイスブルグンダー ベルク</p>		<p>アッピアーノ山の海拔480m~600m、東向き石灰質土壌の斜面でこの品種を栽培し、リンゴの繊細なヒントを維持するためにステンレス容器のみでブドウを熟成させる。また、ピノ・ピアンコの価値をさらに高めるために、長年にわたって、私たちは古木から挿し木をとり、個々の株の栽培をしている。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ピアンコ100% 植樹：1990年代 位置：標高450-600m、東アッピアーノ山の斜面 土壌：メンドラ山塊のふもとの粘土石灰質砂礫土壌</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで約2週間アルコール発酵 澱と共に6ヶ月熟成</p>	備考
	<p align="center">○Südtiroler - Sauvignon "Porphyry und Kalk" ズュートチロラー ソーヴィニオン "ポーフイリー & カルク"</p>		<p>二つの畑からのブレンドで、アッピアーノの畑はグーズベリーとネトル（イラクサ）の香りを届け、コルナイアノの畑はレモンバームとトロピカルフルーツの印象を与える。表現力豊かなアロマと、フルボディで持続的なアフター。</p>
畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 植樹：1980年代 位置：標高440-600 m 土壌：変成岩（斑岩、花崗岩、片麻岩）の豊富な表土の浅い土壌。</p>	<p>醸造 ステンレスタンクで約2週間アルコール発酵 澱と共に6ヶ月熟成</p>	備考
	<p align="center">○Südtiroler - Sauvignon "LIMES" ズュートチロラー ソーヴィニオン "リメス"</p>		<p>変成岩の多い、ニードリストの畑だが、リメスシリーズは、石灰質土壌であることが、大きな特徴。樹齢が若いのは、土壌に可能性を感じ、イニャツがセレクトション・マサルにより、2000年代になってから植樹をしたから。土壌由来の骨格と、後味の長さが特徴的。</p>
畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 植樹：2000年代 位置：標高440-600 m 土壌：石灰質</p>	<p>醸造 木製樽で醗酵 シュールリーで12ヶ月熟成 一部の樽でマロラクティック発酵をすることもある</p>	備考
	<p align="center">○Südtiroler - Weissburgunder "LIMES" ズュートチロラー ヴァイスブルグンダー "リメス"</p>		<p>変成岩の多い、ニードリストの畑だが、リメスシリーズは、石灰質土壌であることが、大きな特徴。樹齢が若いのは、土壌に可能性を感じ、イニャツがセレクトション・マサルにより、2000年代になってから植樹をしたから。土壌由来の骨格と、後味の長さが特徴的。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ピアンコ100% 植樹：2000年代 位置：標高440-600 m 土壌：石灰質</p>	<p>醸造 木製樽で醗酵 シュールリーで12ヶ月熟成 一部の樽でマロラクティック発酵をすることもある</p>	備考
	<p align="center">○IGT Mitterberg Weiss Trias ミッテルベルグ・ヴァイス・トリアス</p>		<p>フルボディで活気に満ちた酸味と、ナッツやバニラのニュアンスが、古典的なブルゴーニュの白ワインのよう、実際彼らはブルゴーニュワインがお気に入り。澱の上での長期熟成はさらにこのワインの表現を豊かにし、口当たりの良さやワインの可能性を高める。</p>
畑	<p>品種：シャルドネ90%、プティ・マンサン5%、マンツォーニ・ピアンコ（リースリング×ピノ・ピアンコ）5% 植樹：1990年代 位置：標高550~600m、南東向き 土壌：変成岩（斑岩、花崗岩、片麻岩）の豊富な表土の浅い土壌。</p>	<p>醸造 シャルドネ：バレルとトノーでアルコール発酵とマロラクティック発酵 プティ・マンサンとマンツォーニ・ピアンコ：ステンレスタンクで発酵。ブレンド後に澱と共に8ヶ月熟成</p>	備考

 <p>13% vol. - 750 ml - PRODOTTO IN ITALIA - IZZI OTORE SQUERTE, CORDAS, SANNETS - SANGRE SANGRE MITTERBERG ROSÉ Indicazione Geografica Tipica Merlot & Syrah Indicazione all'origine da I. Niedrist Gailen - Eppan - Italien</p>	<p align="center">● IGT Mitterberg Rosé - Merlot & Syrah ミッテルベルグ・ロゼ メルロー&シラー</p>		備考	<p>グイヨー仕立て。9月末に収穫。 味筋はドライで、比較的ボディのしっかりしたタイプのロゼ。 2021VTが初醸造。</p>
畑	<p>品種：メルロー、シラー 位置：標高400~470m、西向き 土壌：モレーン（氷河の運んだ岩屑(がんせつ)からなる堆積物) 堆積性斑岩土壌</p>	<p>醸造 定温で4時間ほどのマセレーションした後、ステンレスタンクで発酵 ステンレスタンクで8ヶ月熟成</p>		
 <p>NIEDRIST IGNAZ KALTERERSEE Classico Superiore Kalterersee Gailen - Eppan - Italien</p>	<p align="center">● Kalterersee Classico Superiore カルテレーゼ・クラッシコ・スペリオーレ</p>		備考	<p>カルダー湖 (Kalterer See) を一望できる歴史的区画のヴェルナッチ（南チロールでスキアーヴァのこと）で醸造。高樹齢・ペルゴラ仕立てのスキアーヴァを、残糖を約2.1g残して仕上げた（2022VT）。</p>
畑	<p>品種：ヴェルナッチ（スキアーヴァ） 主体、テロルデゴ/ラグレイン5% 植樹：1930~1940年代 位置：南東向き 土壌：カルシウムとマグネシウムを含む堆積岩、砂の含有量の少ないローム石灰質土壌</p>	<p>醸造 木桶で約2週間のアルコール発酵 大樽でマロラクティック発酵の後、約9ヶ月熟成</p>		
 <p>NIEDRIST IGNAZ SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER RISERVA Gailen - Eppan - Italien</p>	<p align="center">● Südtiroler - Blauburgunder Riserva スュートチロラー ブラウブルグンダー リゼルヴァ</p>		備考	<p>1960年代に、イニャツの叔父の代に、ピノ・ネーロの可能性を感じた栽培家たちが、この地域でのピノ・ネーロの栽培を始めた。現在は、地域全体にピノ・ネーロの栽培は広がっている。 繊細にして優美なスタイルで、ミネラリーな味わいが高いレベルで凝縮した果実味と見事にバランスがとれている。</p>
畑	<p>品種：ピノ・ネーロ100% 植樹：1990年代 位置：標高450-500m 土壌：変成岩（斑岩、花崗岩、片麻岩）の豊富な表土の浅い土壌。</p>	<p>醸造 開放オーク桶で2週間マセレーション 新樽（15%~30%）を含む樽で14ヶ月熟成</p>		
 <p>BERGER GEI SÜDTIROLER LAGREIN GRIES RISERVA Gailen - Eppan - Italien</p>	<p align="center">● Südtiroler - Lagrein Gries - "Berger Gei" Riserva スュートチロラー ラグレイン・グリエス "ベルガー・ゲイ" リゼルヴァ</p>		備考	<p>イニャツの姻戚関係（妻であるエリザベスの実家）の畑のため、このワインだけラベルが異なる。現在彼らの生活する、地域より標高が低く、果実が熟しやすい。</p>
畑	<p>品種：ラグレイン100% 植樹：1960年代 位置：標高250 m 土壌：タルヴェーラ川の堆積沖積土壌、と大10mの深さまで砂と砂利の層が交互にある。斑岩が優勢</p>	<p>醸造 開放オーク桶で約3週間アルコール発酵 バリック、オーク桶でマロラクティック発酵、12-14ヶ月熟成</p>		